
























Menüplan Woche vom 12.05.25 bis 16.05.25

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht "En Guete"!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
Morgentisch	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat	
Hauptgang 	Kalbsbratwurst Currywurstsauce Rösti Halbmond		Fischstäbli (MSC) Majo Bio Basmatireis Rahmspinat		Frühlingsrolle Sweet Chilisauce Taboulésalat Ofen-Broccoli		Rindfleisch-Burger Cocktailsauce Hamburger-Bun Bio Ofenfrites		Älpler Makkaroni Apfelmus Rüebli-salat	
Zvieri 	Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

